

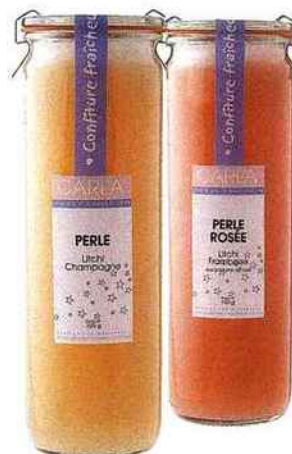
Ça vaut le goût !

DES AIDES CULINAIRES CRÉÉES PAR NOS PLUS GRANDS CHEFS POUR APPORTER UN COUP DE PEPS DANS NOTRE CUISINE, DES PRODUITS RARES QU'IL FAUT DÉCOUVRIR, DES GOURMANDISES QUI PROMETTENT DES PETITS BONHEURS... À TESTER AU PLUS VITE. *Cécile Junod*



Bouillons de mer

Pour nous permettre d'épater notre galerie, Gérald Passédat, chef de la sommitale table du Petit Nice à Marseille (4 toques au GM 2010) concocte des mélanges d'épices et de fumets de poissons. Nous, on laisse infuser le sachet, on poche un poisson ou un crustacé, et on attend les félicitations de la tablée. **En vente à la boutique en ligne du chef. De 17,50 à 18,50 € le sachet de 3 doses de bouillon.**



Sweet emotion

Aux saveurs florales sensuelles, ces confitures feront le bonheur de ceux qui aiment être surpris par des parfums inédits : litchi et champagne pour l'une, litchi et framboise au parfum de rose, pour l'autre. **Perle et Perle Rosée Carla à la Grande Épicerie de Paris. 19,50 € les 700 g.**



Déco chic

Que vous soyez néophytes ou « foodistas », Eric Bur se décarcasse pour vous aider à transformer vos gâteaux en œuvres d'art. Brisures de roses, boules de houx, fleurs de lilas-rose cristallisées... **En GMS, de 3,60 à 8,50 € le flacon.**

Loiseau qui pique

Patrick Bertron, le chef du Relais Bernard Loiseau, s'est collé à l'élaboration de ces moutardes imaginées pour exciter poissons, viandes, gibiers, foie gras... en leur apportant des saveurs inédites, tendance exotique : pommes & macis, coriandre & orange confite, cèpes & thé fumé. Moutardes Fallot, **dans les épicerie fines. 2,95 € le pot.**



Pour palais avertis

La crème de gingembre s'utilise telle quelle pour les amateurs de goût corsé ou mixée à 50/50 avec de la crème légère. À l'apéritif, c'est sympa pour tremper des bâtonnets de légumes ou encore en verrines, en alternant avocat, mélange crème de gingembre, crème fraîche et miettes de saumon fumé. **Coq Noir. 2,20 € les 90 g.**





Kit à cuisiner

Pour se simplifier la vie, on achète ces drôles de petits sachets : il n'y a plus qu'à mélanger et cuire. Au choix : soupes, couscous, risottos, cakes, mais aussi semoules et riz au lait parfumés d'épices. Dans la jolie boutique parisienne des Établissements Lion. Env. 6,90 € le sachet.

Envie de Fruité noir ?

Pour que l'on n'oublie pas ce goût de fruité noir de l'huile d'olive ancestrale, Olivier Baussan a réuni sept oléiculteurs qui continuent à la fabriquer en Provence. Elle est produite avec des olives mûrées conservées 48 heures à l'air après leur cueillette pour qu'elles perdent leur ardeur avant d'être pressées dans des moulins équipés de meules de pierre et courtins. Une huile aux saveurs de fruit confit, amande, noisette, parfums de sous-bois dans deux AOC (Vallée des Baux et Pays d'Aix-en-Provence). En vente dans l'un des cinq magasins dédiés aux huiles d'olive de Provence à Paris « Première pression Provence » ou tout simplement sur www.ppprovence.com. 8 € le bidon de 25 cl, emballages recyclés et recyclables !



Ça sent bon la noisette

C'est croustillant et fort en goût de noisette. Normal ! Ces **Noisettines** du Médoc sont de goûteuses confiseries 100 % artisanales, fabriquées uniquement avec des noisettes de première qualité, confites dans du sirop et de la crème de noisettes. Vente en ligne. 14 € les 400 g.



Acido-basique

Ces vinaigres de pineau des Charentes, blanc et rosé, vieillis dans des fûts de chêne ayant contenu du cognac, ont tout pour séduire les gourmets : un juste équilibre entre leur acidité naturelle et la douceur du pineau transforme toute banale salade en un subtil mets. Vinaigre de pineau des Charentes de Françoise Fleuriet. 6 € les 25 cl.



Une pointe de subtilité

Un bidon plein de bons oméga-3 et 6, mais aussi de fibres, magnésium, fer et vitamines B6 et E... C'est l'huile vierge de noix La Tourangelle. Elle donne une saveur douce et raffinée à un poisson, une viande grillée, des pâtes, une salade et même des desserts à base de pommes et poires. Désormais disponible en GMS. 5,50 € les 500 ml.



Délicat mix

Succombez aux nouvelles saveurs de ce thé noir de Chine parfumé aux pétales de roses de Bulgarie et à l'huile essentielle de cardamome... Son nom de code : Thé da rosa N.62. 11 € les 100 g.

PYRENEES-ORIENTALES

Les "Pacs" gourmands des vins du Roussillon



Dans le cadre du Salon International Vinisud, le CIVR (**Photo à la Une**), qui disposait d'un stand de 700 m², avait invité Elisabeth de Meurville et Jacques Teyssier, auteurs du "Guide des Gourmands France 2010", afin de "pacser" les appellations et VDN du Roussillon avec les meilleurs produits venus de tous horizons. C'est ainsi que l'on a pu apprécier l'excellence des associations mets et vins suivants: les Côtes du Roussillon blanc avec du fromage de brebis des Pyrénées ou des sardines de Vendée (St Gilles-Croix de vie) ou des harengs de la Baltique; le muscat de Rivesaltes avec certes, le foie gras, la fourme d'Ambert mais aussi avec des filets de sardine à la créole ou saucisse de foie de veau (Maison Humbert à Metz) ou du Maroilles et gaufres du Pays Flamand; les Rivesaltes Grenat, Maury Vendanges et Banyuls Rimage avec le bœuf séché "Cecina" (de Burgos à Villamayor) ou du fromage "Stilton", Noisettines du Médoc (Blaignan), speculoos et gaufres belges (Dandoy à Bruxelles) ou du pain d'épices de Rennes... Toutes les adresses des produits cités se trouvent dans le "Guide des Gourmands 2010" voir rubrique "Lectures". *Contact CIVR : www.vinsdroussillon.com*